Séria BQ1

# Vstavaná rúra

## Používateľská príručka



Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť', ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích za riadeniach alebo pri obchodných aktivitách.

## Predstavte si možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie produktu značky Samsung. Zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register




Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.



# používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.
Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.
Nájdite si čas a prečítajte si túto používateľskú príručku pred použitím rúry a uschovajte ju pre budúce použitie.

**V texte používateľskej príručky sú použité nasledujúce symboly:**

|  |  |  |
|---|---|---|
| **VAROVANIE alebo VÝSTRAHA** | **Dôležité** | **Poznámka** |

# bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

## ELEKTRICKÁ BEZPEČNOSŤ

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

- Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu zdroju jedine špeciálne vyškolený elektrikár.
- V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.
- Opravy by mal vykonávať jedine vyškolený technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na vášho predajcu.
- Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho oprávneného servisného technika.
- Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.
- Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte viaceré zásuvky, ani predlžovacie káble.
- Výkonnostný štítok sa nachádza na pravej strane dvierok.
- Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.
- Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

 **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Aby ste predišli popáleninám, nedovoľte prístup malých detí.

 **VAROVANIE:** Pred výmenou svetla by ste mali spotrebič vypnúť, aby ste sa vyhli možnému zásahu elektrickým prúdom. Počas prevádzky rúry sa vnútorné povrchy veľmi zohrejú.



# BEZPEČNOSŤ POČAS PREVÁDZKY

- Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.
- Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa vykurovacích telies, ani vnútorných povrchov rúry, pokým nemali čas sa ochladiť.
- V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.
- Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.
- Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.
- Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže vyparovať kvôli vysokým teplotám a výpary môžu spôsobiť požiar, ak prídu do styku s horúcou časťou rúry.
- Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.
- Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.
- Nenalievajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. To by mohlo poškodiť smaltovaný povrch.
- Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.
- Keď otvárate dvierka pred ukončením čistenia parou, dávajte pozor, pretože voda na spodku je horúca.
- Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou a nekladťe naň žiadne plechy na pečenie, ani konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a spôsobiť slabé výsledky varenia.
- Ovocné džúsy zanechajú škvrny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými. Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.
- Neodkladajte pečenie na otvorené dvierka rúry.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie malými deťmi alebo chorými osobami bez primeraného dozoru zodpovednej osoby, ktorá zaistí, že budú spotrebič používať bezpečne.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania. Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

# POKYNY PRE LIKVIDÁCIU

## Likvidácia baliaceho materiálu

- Materiál použitý na balenie tohto spotrebiča je recyklovateľný.
- Obalové materiály likvidujte v správnej nádobe v miestnej inštitúcii zaoberajúcej sa likvidáciou odpadu.

## Likvidácia starých spotrebičov



Pred likvidáciou starých spotrebičov ich znefunkčnite, aby nemohli predstavovať zdroj nebezpečenstva.

**Aby ste to vykonali, odpojte spotrebič od sieťového napájania a odpojte sieťový kábel.**
Pre ochranu životného prostredia je dôležité, aby ste staré spotrebiče likvidovali správnym spôsobom.

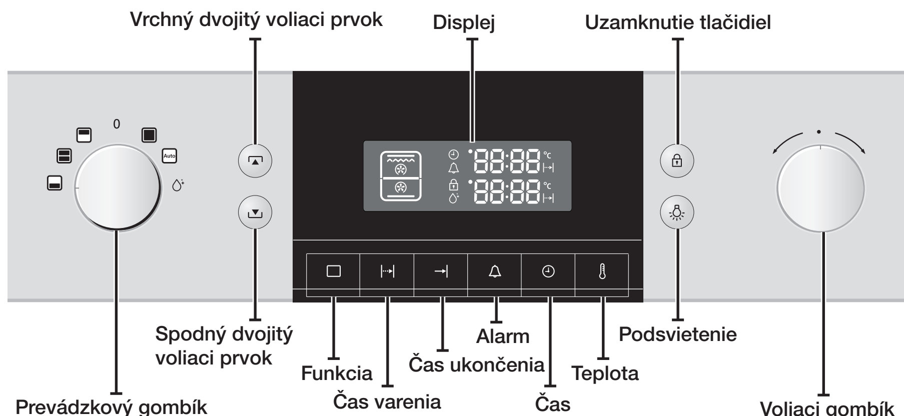
- Spotrebič sa nesmie likvidovať v komunálnom odpade.
- Informácie o dňoch zberu a miestach na likvidáciu odpadu získate na vašom miestnom oddelení pre odpady alebo miestnom úrade.







# ovládače rúry






**Dizajn prednej časti**

Predný panel je k dispozícii v rôznych materiáloch a farebných možnostiach, vrátane nehrdzavejúcej ocele, bielej, čiernej a skla. Pre účely zlepšenia kvality môže spotrebič podliehať zmene.

# príslušenstvo

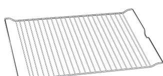
Vaša nová rúra značky Samsung sa dodáva s množstvom príslušenstva, ktoré by mohlo byť počas prípravy rôznych jedál veľmi užitočné. Obsahuje delič pre jedinečný režim zdvojeného varenia, podnosy, mriežky a grilovací ražeň.



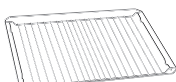
**UPOZORNENIE:** Uistite sa, že ste príslušenstvo správne upevnili na podstavce. Plechy musia mať najmenej 2 cm priestor smerom ku dnu rúry, inak by sa mohol poškodiť smaltovaný povrch.



**Rozdeľovač**
Rozdeľovač musíte použiť v prípade, keď chcete používať režim dvojitého varenia rúry. Oddeľuje horný a dolný priestor a musí sa používať v stojane č. 3.



**Malá mriežka** (Voliteľná)
Malú mriežku by ste mali používať na grilovanie a opekanie mäsa. Môžete ju používať v kombinácii s podnosom na odkvapkávanie, aby ste zabránili kvapalinám pred kvapkaním na dno rúry.



**Veľká mriežka**
Veľkú mriežku by ste mali používať na grilovanie a opekanie mäsa. Môžete ju používať spolu s miskami a ostatnými nádobami na pečenie.



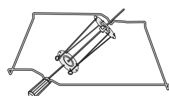
**Podnos na odkvapkávanie**
(Hlboký) podnos na odkvapkávanie je dobrý na opekanie. Môžete ho používať v kombinácii s malou mriežkou, aby ste zabránili kvapalinám pred kvapkaním na dno rúry.



**Plech na pečenie**
(Plochý) plech na pečenie môžete použiť na prípravu koláčov, koláčikov a ostatného pečiva.

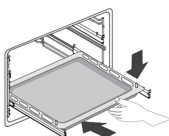


**Grilovací ražeň** (Voliteľný)
Grilovací ražeň môžete použiť na grilovanie hydiny, ako napríklad kurčiat. Grilovací ražeň možno použiť jedine v samostatnom režime na stojane č. 3, pretože jeho časť musí byť pripevnená k adaptéru na zadnej stene. Počas varenia odmontujte čiernu rúčku.



**Grilovací ražeň a šašlik** (Voliteľný)
Pre použitie:

- Položte hlboký pekáč (bez trojnožky) na úroveň 1, aby zachytávala šťavy z varenia alebo na dno rúry, ak je opekaný kus mäsa príliš veľký.
- Nasuňte jednu z vidličiek na ražeň, položte kus opekaného mäsa na ražeň,
- Predvarené zemiaky a zeleninu môžete položiť do rohu hlbokého pekáča, aby sa opekali súčasne.
- Vidlicu položte do strednej police a umiestnite ju tvarom „v“ smerom dopredu.
- Aby ste si pomohli pri vkladaní ražňa, môžete naskrutkovať rúčku na tupý koniec.
- Položte ražeň do vidlice ostrým koncom dopredu a jemne zatlačte, až kým špička nezapadne do otáčacieho mechanizmu v zadnej časti rúry. Tupý koniec ražňa musí spočívať na tvare „v“. (Ražeň má dve matice, ktoré by mali byť čo najbližšie k dvierkam rúry tak, aby zastavili posúvanie ražňa dopredu, matice fungujú tiež ako uchytenie pre rúčku.)
- Pred varením odskrutkujte rúčku. Po dovarení naskrutkujte rúčku späť, aby ste si uľahčili vyberanie ražňa z vidlice.



**Teleskopický posúvací vodiaci prvok** (voliteľné)

- Pre vloženie mriežky, plechu na pečenie alebo pekáča najskôr vysuňte teleskopické vodiace prvky na jednu príslušnú úroveň.
- Položte podnos alebo panvicu na vodiace prvky a zatlačte ich úplne späť do rúry.
  Dvierka rúry zatvorte len potom, ako ste zatlačili teleskopické vodiace prvky do rúry

# testovacie jedlá

**Podľa normy EN 60350**

**Pečenie**

Odporúčania pre pečenie sa týkajú predhriatej rúry.

| Typ jedla | Jedlo a poznámky | Úroveň police | Režim varenia | Tepl. (°C) | Doba varenia v (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Malý koláč** | Plech na pečenie | 3 | Bežný | 160-180 | 15-25 |
| | Nádoba na ponorenie + plech na pečenie | 1 + 4 | Prúdenie tepla | 150-170 | 20-30 |
| **Nemastný pórovitý koláč** | Plech na pečenie na veľkej mriežke (Stmavnuté, ø 26 cm) | 2 | Bežný | 160-180 | 20-30 |
| **Jablkový koláč** | Veľká mriežka + plech na pečenie + 2 pružné formy na pečenie (stmavnuté, ø 20 cm) | 1 + 3 | Prúdenie tepla | 170-190 | 80-100 |
| | Veľká mriežka + 2 pružné formy na pečenie (stmavnuté, ø 20 cm) | 1 umiestnený diagonálne | Bežný | 170-190 | 70-80 |

**Grilovanie**

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie veľký gril nastavenej na Max.

| Typ jedla | Jedlo a poznámky | Úroveň police | Režim varenia | Tepl. (°C) | Doba varenia v (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Hrianka z bieleho chleba** | Veľká mriežka | 5 | Veľký gril | Max. | Prvé: 1-2<br>Druhé: 1-1½ |
| **Hovädzie karbonátky** | Malá mriežka + Nádoba na ponorenie (na zachytávanie vlhkosti) | 4/3 | Veľký gril | Max. | Prvé: 7-10<br>Druhé: 6-9 |

# funkcie

Táto rúra ponúka šesť rôznych funkcií. V závislosti od režimu, v ktorom rúra pracuje, dvojité varenie alebo samostatný režim, si môžete vybrať medzi týmito funkciami:



**Bežný**
Teplo je vyžarované z horného a z dolného vykurovacieho systému. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekanie takmer všetkých typov jedál.
Odporúčaná teplota: 200 °C



**Prúdenie tepla**
Teplo vytvorené prúdením je v rúre rovnomerne zdieľané ventilátormi. Túto funkciu by ste mali používať na zamrazené jedlá a pečenie.
Odporúčaná teplota: 170 °C

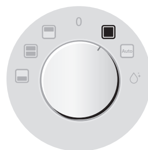
| | |
|---|---|
|  | **Horný ohrev + Prúdenie vzduchu**<br>Teplo vytvorené horným vykurovacím systémom a prúdením je v rúre rovnomerne zdieľané ventilátormi. Túto funkciu by ste mali použiť na pečenie chrumkavých jedál, ako napríklad mäso.<br>Odporúčaná teplota: 190 °C |
|  | **Spodný ohrev + Prúdenie vzduchu**<br>Teplo vytvorené dolným vykurovacím systémom a prúdením je v rúre rovnomerne zdieľané ventilátormi. Túto funkciu by ste mali používať na pizzu, chlieb a koláče.<br>Odporúčaná teplota: 190 °C |
|  | **Malý gril**<br>Teplo je vyžarované z malého grilu. Túto funkciu by ste mali použiť na menšie jedlá, ktoré potrebujú menej tepla, ako napríklad ryby a plnené bagety.<br>Odporúčaná teplota: 240 °C |
|  | **Veľký gril**<br>Teplo je vyžarované z veľkého grilu. Túto funkciu by ste mali používať na zúbkované jedlá, ako napríklad lazane a grilované mäso.<br>Odporúčaná teplota: 240 °C |

# samostatný režim

V samostatnom režime pracuje rúra ako tradičná rúra. Tento režim používajte na väčšie množstvá jedla alebo ak potrebujete špeciálne príslušenstvo, ako napríklad grilovací ražeň. V samostatnom režime môžete používať všetky funkcie rúry.

**Vyberte samostatný režim | 01**

Vyberte rozdeľovač z rúry, aby ste používali samostatný režim.



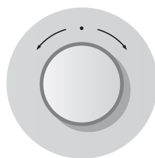
V režime Samostatné môžete voliť spomedzi všetkých funkcií rúry.

| | | |
|---|---|---|
| **SAMOSTATNÝ REŽIM** |  | V samostatnom režime sú k dispozícii všetky funkcie. Samostatný režim umožňuje tradičné používanie rúry. |



**Nastavenie funkciu | 02**

Stlačte tlačidlo **Funkcia**, číslo funkcie bude blikať.



Otočte **voliaci gombík**, použite špecifické nastavenie.



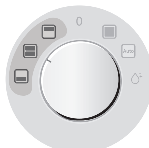
**03 | Nastavenie teploty**

Stlačte gombík Teplota, číslo teploty bude blikať.

# dvojité varenie

Táto rúra je charakteristická jedinečným systémom dvojitého varenia. Umožňuje vám pripravovať dve odlišné jedlá naraz pomocou dvoch odlišných teplôt v hornom a v dolnom priestore. Alebo sa rozhodnete variť buď v hornom, alebo v dolnom priestore, čo šetrí čas a energiu.

**Vyberte režim dvojitého varenia | 01**
Vložený rozdeľovač v stojane č. 3 pre používanie dvojitého varenia.

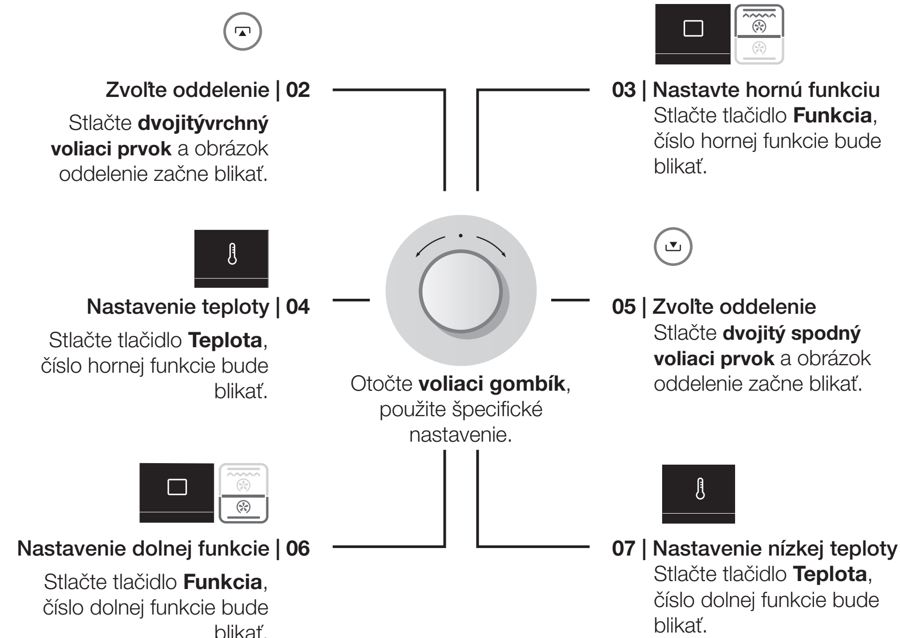



V závislosti od zvoleného režimu dvojitého varenia si môžete vybrať z týchto funkcií.

| | | |
|---|---|---|
| **HORNÝ REŽIM** | | Prúdenie \| Horný ohrev + Prúdenie \| Veľký gril<br>Horný režim šetrí čas a energiu, kým varíte menšie množstvá jedla. |
| **DVOJITÉ VARENIE** | | Horná a dolná funkcia v oboch priestoroch<br>Dvojité varenie umožňuje variť dve jedlá pri rozdielnych funkciách a nastaveniach teploty. |
| **DOLNÝ REŽIM** | | Prúdenie \| Ohrievania z dolnej strany + Prúdenie<br>Dolný režim šetrí čas a energiu, kým varíte menšie množstvá jedla. |


**POZNÁMKA:** Kroky 03/04 používajte iba pre horný režim a kroky 06/07 používajte iba pre dolný režim.


**POZNÁMKA:** Mali by ste zvoliť vrchný dvojitý voliaci prvok alebo spodný dvojitý voliaci prvok.



# nastavenia

Režim dvojitého varenia umožňuje používať rôzne nastavenia pre horný a dolný priestor, ako rôzne časy vypínania, doby varenia, teploty a nastavenia alarmu. Pre použitie alebo úpravu nastavení v každom priestore stlačte príslušné tlačidlo:

- Horný priestor
- Dolný priestor

Ak chcete použiť alebo upraviť nastavenia v režime dvojitého varenia, zvoľte oddelenie.

Oneskorené spustenie (pridajte čas ukončenia a čas varenia) sa v režime dvojitého varenia nenastaví.

NASTAVENIA

## NASTAVENIE DOBY VARENIA

0:00

**Nastavenie doby varenia | 01**
Stlačte tlačidlo **Doba varenia**, číslo doby varenia bude blikať.

1:30

**02 | Potvrďte dobu varenia**
Znovu stlačte tlačidlo **Doba varenia** alebo počkajte 4~5 sekúnd.

Otočte **voliaci gombík**, použite špecifické nastavenie.

**VOLITEĽNÉ | PRIDAŤ ČAS UKONČENIA**

12:00

**Nastavenie času ukončenia | 03**
Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia**, číslo vypnutia bude blikať.

14:15

**04 | Potvrďte čas ukončenia**
Znovu stlačte tlačidlo **Čas ukončenia** alebo počkajte 3 sekundy.

## NASTAVTE ČAS UKONČENIA

12:00

**Nastavenie času ukončenia | 01**
Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia**, číslo vypnutia bude blikať.

13:45

**02 | Potvrďte čas ukončenia**
Znovu stlačte tlačidlo **Čas ukončenia** alebo počkajte 3 sekundy.

Otočte **voliaci gombík**, nastavte špecifický čas.

**VOLITEĽNÉ | PRIDAŤ DOBU VARENIA**

0:00

**Nastavte dobu varenia | 03**
Stlačte tlačidlo **Doba varenia**, číslo doby varenia bude blikať.

0:45

**04 | Potvrďte dobu varenia**
Znovu stlačte tlačidlo **Doba varenia** alebo počkajte 4~5 sekúnd.

# ZMENA NASTAVENIA ČASOV

alebo

**Vyberte čas na zmenu | 01**

Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia** alebo **Doba varenia**, hodnota času bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**.

**02 | Potvrďte zmenený čas**

Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia** alebo **Doba varenia**, hodnota času bude blikať.

# ZMENA TEPLOTY

200°C / 888°F°C

**Nastavenie teploty | 01**

Stlačte gombík **Teplota**, číslo teploty bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**, nastavte novú teplotu.

180°C / 888°F°C

**02 | Potvrďte teplotu**

Počkajte 4~5 sekúnd, potom je nová teplota nastavená.

# NASTAVENIE ČASU

12:00

**Nastavenie hodín | 01**

Stlačte gombík **Čas**, číslo hodín bude blikať.

13:00

**Nastavenie minút | 02**

Stlačte gombík **Čas**, číslo minút bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**, nastavte čas.

13:25

**03 | Potvrďte čas**

Znovu stlačte tlačidlo **Čas**, aby ste nastavili aktuálny čas.

# NASTAVENIE ALARMU

12:00

13: 15

**Nastavenie alarmu | 01**

Stlačte gombík **Alarm**, číslo alarmu bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**, nastavte čas časovača.

**02 | Potvrdenie alarmu**

Znovu stlačte tlačidlo **Alarm** alebo počkajte 3 sekundy a alarm je nastavený.



# DEAKTIVÁCIA ALARMU

Stlačte a na dve sekundy podržte tlačidlo **Alarm**, číslo alarmu zoslabne a zobrazí sa čas.

# ZOBRAZENIE ČASU

Počas procesu varenia stlačte tlačidlo **Čas**, aby ste videli čas na hodinách.

# SIGNÁL TÓNU

Pre aktiváciu alebo deaktiváciu signálu tónu stlačte a na tri sekundy podržte stlačené tlačidlo **Čas** a **Čas ukončenia**.

# PODSVIETENIE

Tlačidlo **Podsvietenie** stlačte 1x pre podsvietenie a 2x pre jeho vypnutie.

Dolné svetlo je voliteľné.

Stlačte tlačidlo **Podsvietenie** 1x pre osvetlenie celého, 2x pre horného, 3x pre dolného priestoru a 4x pre jeho vypnutie.

# UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Stlačte a podržte tlačidlo **Uzamknutie tlačidiel** stlačené 3 sekundy. Obrázok uzamknutia tlačidiel zobrazuje činnosť uzamknutia kláves.

# VYPNUTIE

0

Auto

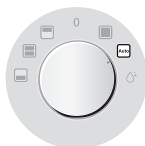
Pre vypnutie rúry nastavte prevádzkový gombík do polohy „0“.

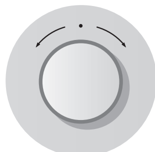
# automatické varenie

V režime automatického varenia môžete vybrať 15 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie.

**Vyberte režim automatického varenia | 01**

Vyberte rozdeľovač z rúry, aby ste používali režim automatického varenia.





**Nastavenie receptu | 02**

Otočením **voliaceho gombíka** vyberte požadovaný recept.

**03 | Nastavenie hmotnosti**

Otočením **voliaceho gombíka** vyberte požadovanú hmotnosť.

## SAMOSTATNÉ PROGRAMY AUTOMATICKÉHO VARENIA RÚRY

Nasledujúca tabuľka predstavuje 15 automatických programov pre varenie, opekanie a pečenie. Tieto možno použiť v samostatnom otvore vašej rúry. Rozdeľovač vždy vyberte.
Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania.
Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované.
Pri varení sa môžete na tieto pokyny obrátiť. Jedlo vkladajte vždy do studenej rúry.

| Nie | Jedlo | Hmotnosť/ kg | Príslušenstvo | Úroveň police | Odporúčanie |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **Mrazená pizza** | 0,3-0,6<br>0,7-1,0 | Veľká mriežka | 2 | pizzu vložte do stredu veľkej mriežky. |
| 2 | **Mrazené hranolky do rúry** | 0,3-0,5<br>(tenké)<br>0,6-0,8<br>(hrubé) | Plech na pečenie | 2 | Rozmiestnite mrazené hranolky do rúry na plechu na pečenie. Prvé nastavenie je pre tenké hranolky, druhé nastavenie je pre hrubé hranolky. |
| 3 | **Domáce lasagne** | 0,3-0,5<br>0,8-1,0 | Veľká mriežka | 3 | Pripravte čerstvé lasagne alebo použite už pripravený výrobok a vložte ho teplovzdornej nádoby s vhodnými rozmermi. Jedlo položte do stredu rúry. |
| 4 | **Domáca pizza** | 1,0-1,2<br>1,3-1,5 | Plech na pečenie | 2 | Položte pizzu na plech. Hmotnostné rozsahy obsahujú oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Nastavenie č. 1 (1,0-1,2 kg) je pre tenkú pizzu a nastavenie 2 (1,3-1,5 kg) je pre pizzu s väčšou oblohou. |

| Nie | Jedlo | Hmotnosť/ kg | Príslušenstvo | Úroveň police | Odporúčanie |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 | **Hovädzie stejky** | 0,3-0,6<br>0,6-0,8 | Nádoba na ponorenie s malou mriežkou | 4 | Položte marinované plátky mäsa jeden vedľa druhého na malú mriežku. Čo najskôr po zapípaní rúry ich obráťte. Prvé nastavenie je pre tenké bifteky, druhé nastavenie je pre hrubé bifteky. |
| 6 | **Pečené hovädzie** | 0,6-0,8<br>0,9-1,1 | Nádoba na ponorenie s malou mriežkou | 2 | Položte marinované opekané mäso na malú mriežku.<br>Po zapípaní rúry ich obráťte. |
| 7 | **Pečená bravčovina** | 0,6-0,8<br>0,9-1,1 | Nádoba na ponorenie s malou mriežkou | 2 | Položte marinovanú opekanú bravčovinu na malú mriežku.<br>Čo najskôr po zapípaní rúry ich obráťte. |
| 8 | **Jahňacie kotlety** | 0,3-0,4<br>0,5-0,6 | Nádoba na ponorenie s malou mriežkou | 4 | Marinujte jahňacie kotlety. Jahňacie kotlety položte na malú mriežku. Po zapípaní rúry ich obráťte.<br>Prvé nastavenie je pre tenké kotlety, druhé nastavenie je pre hrubé kotlety. |
| 9 | **Kúsky kuraťa** | 0,5-0,7<br>1,0-1,2 | Nádoba na ponorenie s malou mriežkou | 4 | Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami.<br>Položte marinované kúsky kuraťa jeden vedľa druhého na malú mriežku. |
| 10 | **Celé kura** | 1,0-1,1<br>1,2-1,3 | Nádoba na ponorenie s malou mriežkou | 2 | Potrite celé kura olejom a koreninami.<br>Položte kura na malú mriežku. Po zapípaní rúry ich obráťte. |
| 11 | **Opekaná ryba** | 0,5-0,7<br>0,8-1,0 | Nádoba na ponorenie s malou mriežkou | 4 | Položte rybiu hlavu k chvostu na malú mriežku.<br>Prvé nastavenie je pre 2 ryby, druhé nastavenie je pre 4 ryby. Program je vhodný na celé ryby, ako pstruh, zubáč alebo hlavátka. |
| 12 | **Opekaná zelenina** | 0,4-0,5<br>0,8-1,0 | Podnos na odkvapkávanie | 4 | Zeleninu, ako napr. nakrájanú zeleninu, kúsky papriky, nakrájaný baklažán, huby a čerešňové paradajky vložte do hlbokej nádoby. Potrite zmesou olivového oleja, byliniek a korenín. |
| 13 | **Mramorovaná bábovka** | 0,5-0,6<br>0,7-0,8<br>0,9-1,0 | Veľká mriežka | 2 | Vložte cesto do formy na pečenie potretej maslom vhodných rozmerov pre kysnutý koláč. |
| 14 | **Ovocný koláč s tortovým korpusom** | 0,3-0,4 (veľké)<br>0,2-0,3 (tortičky) | Veľká mriežka | 2 | Vložte cesto maslom potretej formy na pečenie koláča. Prvé nastavenie je pre ovocný koláč s tortovým korpusom, druhé nastavenie je pre 6 malých tortičiek. |
| 15 | **Muffiny** | 0,5-0,6<br>0,7-0,8 | Veľká mriežka | 2 | Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie pre 12 muffinov. Prvé nastavenie je pre malé muffiny, druhé nastavenie je pre veľké muffiny. |

# montáž a údržba

## MONTÁŽ

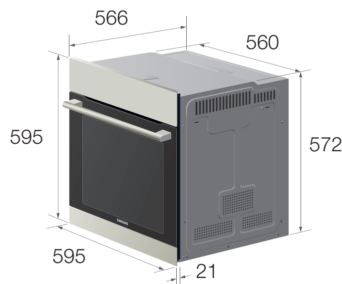
**Bezpečnostné pokyny pre inštaláciu**

Túto rúru môže inštalovať len elektrikár s osvedčením. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju a za dodržanie dôležitých bezpečnostných predpisov.

- Pri inštalácii rúry zaistite ochranu pred časťami pod prúdom.
- Kuchynská linka, v ktorej je rúra zabudovaná, musí spĺňať požiadavky na stabilitu tak, ako sú uvedené v norme DIN 68930.

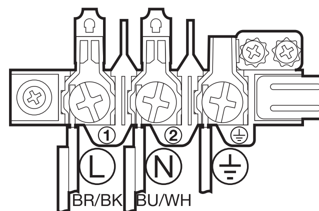
### Technické údaje

| | |
|---|---|
| Vstupné napätie/frekvencia | 240 V pri 50 Hz |
| Objem (využiteľný objem) | 65 L |
| Výstupný výkon | max. 3950 W |
| Čistá hmotnosť | pribl. 39 kg |
| Hmotnosť vrátane obalu | pribl. 45 kg |
| Plášť (Š x V x H) | 595 x 595 x 566 mm |
| Vnútro rúry (Š x V x H) | 440 x 365 x 405 mm |




### Pripojenie na zdroj

Ak spotrebič nie je pripojený k elektrine pomocou zástrčky, musíte použiť viacpólový izolačný spínač (s minimálnym priestorom medzi kontaktmi 3mm), aby ste splnili bezpečnostné predpisy. Sieťový kábel (H05 RR-F alebo H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ -2,5 mm$^2$) musí byť dostatočne dlhý na pripojenie k rúre, dokonca aj keď rúra stojí na podlahe pred vlastnou vstavanou skrinkou. Skrutkovačom otvorte zadný kryt pripojenia rúry a uvoľnite skrutky káblovej svorky predtým, ako pripojíte elektrické vedenie k príslušným pólom pripojenia. Rúra je uzemnená cez ( ⏚ ) pól. Ak je rúra pripojené k elektrine pomocou zástrčky, táto zástrčka musí zostať prístupná po montáži rúry. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za nehody, ktoré majú pôvod v chýbajúcom alebo chybnom uzemnení.

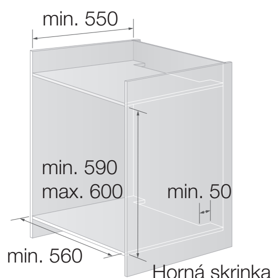


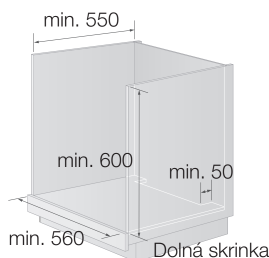

### Montáž do skrinky

toto je vstavaná rúra, ktorú musíte namontovať na hornú alebo dolnú skrinku.

- Dodržujte minimálne vzdialenosti.
- Pomocou skrutiek rúru upevnite na oboch stranách

Po montáži odstráňte vinylovú ochrannú fóliu z dvierok spotrebiča a ochrannú fóliu z vnútorných povrchov rúry.





# ÚVODNÉ NASTAVENIE

## Úvodné čistenie

Pred prvým použitím by rúra mala byť dôkladne vyčistená. Nepoužívajte žiadne odierajúce čistiace prostriedky, tkaniny, ani látky, pretože by mohli poškodiť povrchy rúry.
Použite teplú vodu, na vyčistenie plechu na pečenie, nádoby na ponorenie, mriežok a ostatného príslušenstva, ako aj na vnútorný priestor a vodiace lišty a strany rúry použite saponát a jemnú čistú tkaninu. Predná strana by mala byť čistená vlhkou, jemnou a čistou tkaninou.
Skontrolujte, či sú hodiny na rúre nastavené správne a vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
Na hodinu zapnite rúru v samostatnom režime pri teplote 200 °C. Tento postup spáli všetky zostávajúce produkčné látky v rúre s nezameniteľným zápachom. Je to normálne, avšak uistite sa, že počas tejto doby je kuchyňa dobre vetraná.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

| PROBLÉM | RIEŠENIE |
|---|---|
| **Čo by som mal urobiť, ak sa rúra nezahrieva?** | • Rúra nemusí byť zapnutá. Zapnite rúru.<br>• Hodiny nemusia byť nastavené. Nastavte hodiny.<br>• Skontrolujte, či sa použili požadované nastavenia.<br>• Domáca poistka mohla vyhorieť alebo sa mohol prepnúť istič.<br>Vymeňte poistky alebo prepnite obvod. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na elektrikára. |
| **Čo by som mal urobiť, keď sa rúra nezahrieva ani po nastavení funkcie a teploty?** | • Môžu byť problémy s vnútorným elektrickým zapojením. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko. |
| **Čo by som mal urobiť, ak sa objaví chybový kód a rúra sa nezačne zahrievať?** | • V zapojení vnútorných elektrických obvodov došlo k poruche. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko. |
| **Čo by som mal urobiť, ak zobrazenie času bliká?** | • Došlo k výpadku napájania. Nastavte hodiny. |
| **Čo by som mal urobiť, ak svetlo rúry nesvieti?** | • Svetlo rúry je chybné. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko. |
| **Čo by som mal urobiť, ak beží ventilátor rúry bez toho, aby bol nastavený?** | • Po použití bude ventilátor rúry bežať, až kým sa rúra neschladí. Ak ventilátor beží aj po vychladnutí rúry, zavolajte do vášho miestneho servisného strediska. |










# INFORMAČNÉ KÓDY

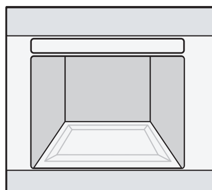
| KÓD | PROBLÉM | RIEŠENIE |
|---|---|---|
| S-01 | Bezpečnostné vypnutie. Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu. | Vypnite rúru a vyberte jedlo. Pred ďalším použitím nechajte rúru vychladnúť. |
| SE | Tlačidlo bolo stlačené po dobu dlhšiu ako 10 sekúnd. | Obráťte sa na miestne stredisko služieb o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG. |
| -dE- | Chýba rozdeľovač. Použitie rozdeľovača je nesprávne. | Vložte rozdeľovač pre horný, dvojitý a dolný režim. Vyberte rozdeľovač pre samostatný režim. |
| E-**[1)] | Porucha rúry môže spôsobiť nízky výkon a problémy s bezpečnosťou. Ihneď prestaňte rúru používať. | Obráťte sa na miestne stredisko služieb o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG. |

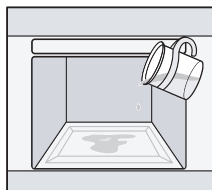
1) *& sa vzťahuje na všetky čísla.

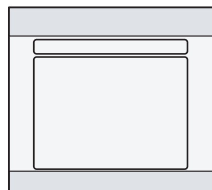
# čistenie a starostlivosť

## ČISTENIE PAROU (VOLITEĽNÉ)

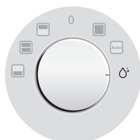
Ak je rúra špinavá a musíte ju vyčistiť, mali by ste použiť vstavaný parný čistič. Parné čistenie bude k dispozícii potom, ako sa rúra ochladila.

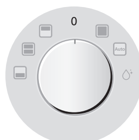


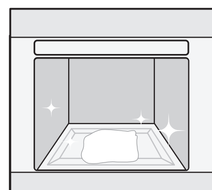




1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Na dno rúry nalejte 400 ml (3/4 pinty) vody.
3. Zatvorte dvierka rúry.



4. Nastavte prevádzkový gombík na čistenie parou. Keď displej začne blikať a rúr zapípa, činnosť je dokončená.
5. Dajte prevádzkový gombík do polohy Off (Vypnuté), aby ste ukončili čistenie parou.
6. Vyčistite vnútro rúry jemnou čistou tkaninou.



**Poznámky k čistenie parou**

- Keď otvárate dvierka pred ukončením čistenia parou, dávajte pozor, pretože voda na spodku je horúca.
- Otvorte dvierka rúry a odstráňte nadbytočnú vodu špongiou.
- Zvyškovú vodu nikdy nenechávajte v rúre po dlhší čas, napríklad cez noc.
- Vnútro rúry čistite špongiou a saponátom alebo jemnou kefou. Nepoddajnú špinu môžete odstrániť nylonovou metličkou.
- Vápenatý povlak môžete odstrániť tkaninou namočenou v octe.
- Na vyčistenie vnútra použite jemnú tkaninu a čistú vodu. Nezabudnite vyutierať miesto pod tesnením dvierok rúry.
- Ak je rúra veľmi znečistená, mali by ste postup opakovať po vychladnutí rúry.
- Ak je rúra veľmi znečistená tukom, napríklad po opekaní alebo grilovaní, odporúča sa, aby ste pred aktiváciou funkcie čistenie rúry vydrhli čistiacim roztokom nepoddajnú špinu.
- Po vyčistení nechajte dvierka rúry pootvorené pod uhlom 15°, aby ste umožnili dôkladné vysušenie vnútorného lakovaného povrchu.



# RÝCHLE SUŠENIE

1. Nechajte dvierka rúry pootvorené o približne 30 °.
2. Nastavte prevádzkový gombík na samostatný režim.
3. Stlačte tlačidlo funkcie.
4. Pomocou voliaceho gombíka vyberte prúdenie.
5. Nastavte dobu varenia na približne 5 minút a na teplotu 50 °C.
6. Na konci cyklu vypnite rúru.

# KATALYTICKÝ LAKOVANÝ POVRCH (VOLITEĽNÉ)

Odstrániteľný kryt skrinky je pokrytý tmavosivým katalytickým smaltom, ktorý sa môže pokryť olejom a mastnotou rozšírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla. tieto povlaky zhoria pri teplotách 200 °C a vyšších, napríklad počas pečenia alebo opekania. Vyššie teploty budú mať za následok rýchlejšie horenie.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyčistite všetky vnútorné povrchy rúry tak, ako je to popísané v časti ručné čistenie.
3. Nastavte horné a dolné teplo v rúre.
4. Rúru nastavte na 250 °C.
5. Nechajte rúru spustenú približne na 1 hodinu. Dĺžka času závisí od stupňa znečistenia. Akákoľvek zostávajúca nečistota postupne zmizne s každým ďalším použitím rúry pri vysokých teplotách.

# RUČNÉ ČISTENIE

 **UPOZORNENIE:** UISTITE SA, ŽE RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO PRED ČISTENÍM VYCHLADLI

## Vnútro rúry

- Na čistenie vnútra rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Nepoužívajte brúsiace kotúče, ani špongie na čistenie.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu lakovaných povrchov, použite obyčajné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.

Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože, ani iné odierajúce materiály.

## Exteriér rúry

- Na čistenie exteriéru rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Usušte pomocou kuchynskej utierky alebo suchého uteráka.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky, leptavé čistiace prostriedky alebo odierajúce produkty.

**Predná časť rúry z nehrdzavejúcej ocele**

- Nepoužívajte drôtenku, brúsne kotúče, ani iné odierajúce prostriedky. Môžu poškodiť povrch.

**Predné časti z hliníka**

- Povrch jemne utrite jemnou čistou tkaninou alebo tkaninou z mikro vlákien a vlažným saponátom na čistenie okien.

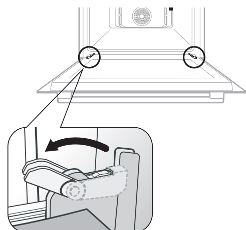
## Príslušenstvo

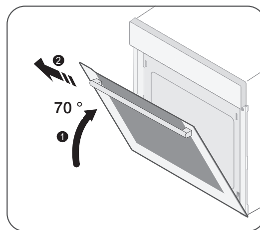
Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou. Ak je to nutné, položte ho na 30 minút do teplej mydlovej vody, aby ste uľahčili čistenie.

# ODSTRÁNENIE DVIEROK

Pre normálne používanie nesmú byť dvierka rúry odstránené, ale ak je odstránenie nevyhnutné, napríklad pri čistení, riaďte sa týmito pokynmi.

**UPOZORNENIE:** Dvierka rúry sú ťažké.



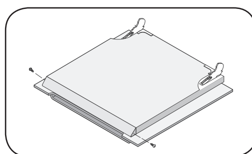


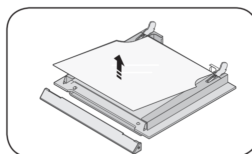

1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch pántoch.
2. Zatvorte dvierka o približne 70 °. Oboma rukami uchopte strany dvierok rúry v jej strede a vytiahnite ich, až kým nemožno pánty vybrať.

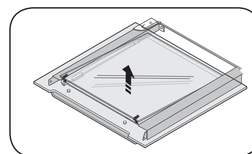
**PRIPEVNENIE:** Zopakujte kroky 1 a 2 v opačnom poradí.

# ODSTRÁNENIE SKLA NA DVIERKACH

Dvierka rúry sú vybavené troma tabuľami skla, ktoré sú umiestnené proti sebe navzájom. Tieto tabule možno kvôli čisteniu odstrániť.







1. Na ľavej a pravej strane dvierok odstráňte dve skrutky.
2. Odpojte kryt a odstráňte sklenú tabuľu 1 z dvierok.
3. Zdvihnite sklenú tabuľu 2 a vyberte dva gumové držiaky skla z hornej strany, vyčistite tabule teplou vodou alebo čistiacim roztokom a vyleštite ich do sucha pomocou jemnej čistej tkaniny.

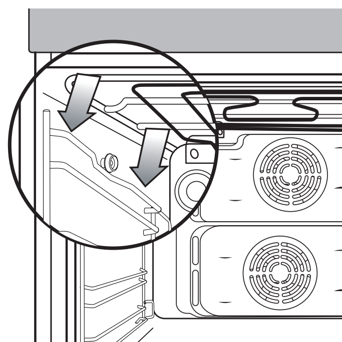
**UPEVNENIE:** Zopakujte kroky 1, 2 a 3 v opačnom poradí.
Sklo na dvierkach sa líši v závislosti od modelu a je rôzne od 2 EA po 4 EA.
Keď zostavujete vnútorné sklo č. 1, vložte potlačou smerom nadol.

# vodiace lišty (voliteľné)

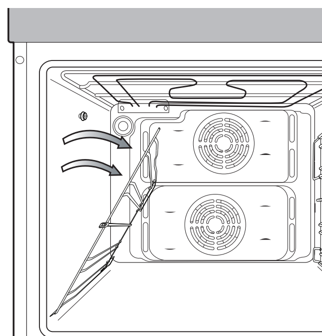
Na vyčistenie vnútra rúry musíte odstrániť obe vodiace lišty.

## ODPOJENIE VODIACICH LÍŠT

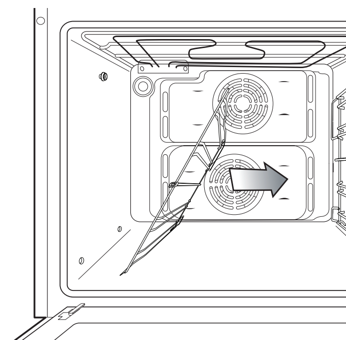
1. Stlačte stredový diel hornej časti vodiacej lišty.



2. Otočte vodiacu lištu o približne 45º.



3. Potiahnite a vytiahnite vodiacu lištu zo spodných dvoch otvorov.



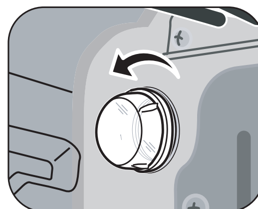
 **Pripevnenie**: Zopakujte kroky 1, 2 a 3 v opačnom poradí.

# VÝMENA ŽIAROVKY

**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Pred výmenou ktorejkoľvek žiarovky postupujte podľa nasledujúcich krokov:**

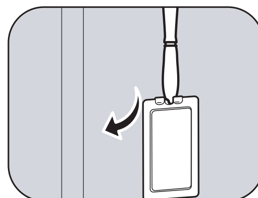
- Vypnite rúru.
- Odpojte rúru z napájacieho zdroja.
- Žiarovku rúry a sklenený kryt ochráňte tak, že dno priestoru rúry zakryjete tkaninou.
- Žiarovky si môžete zakúpiť v servisnom stredisku spoločnosti SAMSUNG.

## Zadné svetlo rúry



1. Kryt odstráňte tak, že ho budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek a odstráňte kovový krúžok, plochý krúžok a vyčistite sklený uzáver. Ak je to nevyhnutné, žiarovku vymeňte za žiarovku na osvetlenie rúry 25 W, 240 V, ktorá je odolná voči teplotám do 300 °C.
2. Vyčistite sklený kryt, kovový krúžok a plochý krúžok, ak je to nevyhnutné.
3. Kovový a plochý krúžok upevnite k sklenenému krytu.
4. Sklený kryt dajte tam, odkiaľ ste ho vzali v kroku 1 a otočením v smere hodinových ručičiek ho upevnite na miesto.

## Bočné osvetlenie rúry (voliteľné)



1. Na vybratie skleného krytu uchopte jednou rukou dolný koniec a medzi sklo a rám vložte plochý ostrý predmet, ako napríklad nôž.
2. Nadvihnite kryt.
3. Ak je to nevyhnutné, a žiarovku vymeňte halogénovú žiarovku za žiarovku na osvetlenie rúry 25 - 40 W, 240 V a odolnú teplotám do 300 °C.

**Tip:** Pri manipulácii s halogénovou žiarovkou používajte vždy tkaninu, aby ste zabránili zachyteniu potu z prstov na povrchu žiarovky.

4. Pripevnite späť sklený kryt.



**Slovakia**



***Správna likvidácia tohoto výrobku***
***(Elektrotechnický a elektronický odpad)***
***(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)***

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

# poznámky

# poznámky



OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

| KRAJINA | ZAVOLAJTE NÁM | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE |
|---|---|---|
| ALBANIA | 42 27 5755 | www.samsung.com |
| BOSNIA | 05 133 1999 | |
| BULGARIA | 07001 33 11 | |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-7864) | |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG(726-7864) | |
| KOSOVO | +381 0113216899 | |
| MACEDONIA | 023 207 777 | |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | |
| POLAND | 0 801 1SAMSUNG(172678)<br>022-607-93-33 | |
| RUMANIA | 08010 SAMSUNG (08010 726 7864)<br>only from landline,<br>local network Romtelecom<br>- local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile,<br>normal tariff | |
| SERBIA | 0700 Samsung (0700 726 7864) | |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG(0800-726-786) | |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | |
| LATVIA | 8000-7267 | |
| ESTONIA | 800-7267 | |

Kód č.: DG68-00069Y